73e Année T. 146 N° 31 29 Juillet 1956

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

ROTHAMSTED MYCOLOGICAL INSTITUTE
1 - AUG 1956

Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux, de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général : E. DE CRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Fr.

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 1786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 72-59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT

3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

Institut Œnologique de Champagne

Anciens Ets F. TELLE, Successeur de J. WEINMANN

3, Place Carnot, 16, Rue de la Fauvette

EPERNAY

Téléph. 312

VENDANGES 1956

Les meilleurs vins sont obtenus
par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Pour y parvenir, utilisez :

- le **SULFIPHOSPHATE TELLE,** renfermant par litre : 200 grs d'anhydride sulfureux et 200 grs de phosphate biammonique purs.

  ou le **BISULFITE LIQUIDE TITRÉ WEINMANN,** renfermant par litre 250 grs d'anhydride sulfureux, ce qui correspond à 500 grs de métabisulfite de potasse de fabrication récente.

- puis les **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN,** ferments sélectionnés de grands crus, qui s'emploient directement sans préparation de levain.

ALBIGÈNE.
VÉGÉTAX } Charbons de qualité pour le traitement des vins blancs.

PHOSPHATES COMPLETS (phosphate monoammonique pur), pour activer la fermentation.

MÉTABISULFITE DE POTASSE, MÈCHES SOUFRÉES
MASTIC pour Fûts et Cuves, TONNYL pour le nettoyage de la futaille
MUSTIMÈTRES, APPAREILS DE LABORATOIRE

NOTICE VENDANGES, ADRESSÉE FRANCO SUR DEMANDE

PÉPINIÈRES

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

POMMIERS AMÉRICAINS

CYPRÉS

MONTFAVET

(Vaucluse)

●

Tél. : 9-34 AVIGNON

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

73me ANNÉE — N° 31 29 JUILLET 1956

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

E. D. — Le Congrès de la F. A. V. 53
R. CORDONNIER. — Quelques aspects de la technologie du jus de raisin. 70
Questions diverses. — O.I.V. Congrès international de la Vigne et du Vin *(suite)*. 78
Partie officielle. — Le mouvement des vins en juin. 81
Informations. — F.E.N.A.V.I.N.O. — Ecole d'Agriculture de Valabre. — Journées du Riz. — Ecole supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers. 82
Bibliographie. — Bulletin commercial. — Bulletin météorologique.

Le Congrès de la F.A.V.

Le Congrès de la F.A.V. s'est tenu à Colmar, du 3 au 7 juillet. L'Assemblée générale a été présidée par M. Kléber Lousteau, sous-secrétaire d'Etat à l'Agriculture.

Celui-ci donna, en conclusion, les précisions suivantes :

« Une fois pour toutes, que les viticulteurs sachent que le marché ne pourra pas être assaini dans l'agitation, mais par une intelligente collaboration avec les Pouvoirs Publics.

« Les Associations professionnelles ne doivent pas seulement avoir une action revendicative, mais aussi et surtout une action constructive. La motion votée pour l'organisation du marché est une motion concrète en vue de mesures susceptibles de garantir un prix minimum et social aux producteurs de vins ».

Ce Congrès, qui faisait suite à celui d'Avignon, tenu l'an dernier, a vu, grâce à son Président d'honneur, le Baron Le Roy, se reconstituer « l'unité ».

Près de 300 délégués approuvèrent les différentes motions que nous reproduisons ci-après :

MOTION N° 1.

ORGANISATION DU MARCHÉ

Décide la création immédiate, dans le cadre du décret 53-974 du 30 septembre 1953, d'un Comité interprofessionnel chargé de coordonner l'action économique intéressant l'ensemble de l'économie viti-vinicole,

Demande aux Pouvoirs Publics de ratifier, sans délai, la création dudit Comité, les attributions prérogatives légales propres à l'Institut national des Appellations d'origine et à l'Institut des vins de consommation courante étant formellement respectées.

Ce Comité aura notamment pour mission immédiate :

1° La détermination du prix social que méritent seuls les bons vins.

2° Les moyens de l'obtenir, de le maintenir, et de le faire respecter.

3° La politique d'interventiou pour le soutien des prix, étroitement associée à la politique d'assainissement de la production, d'élimination des excédents et d'amélioration de la qualité, dont sont chargés les deux Instituts.

MOTION N° 2.

RÉPRESSION DES FRAUDES

Considérant :

1° Le grave préjudice causé en permanence, par la fraude, aux intérêts de la viticulture nationale ; quels que soient la nature des diverses infractions et les lieux où celles-ci sont constatées,

2° En relation avec la lésion de ces intérêts, la qualité et l'efficacité reconnues au syndicalisme de longue date et plus particulièrement dans l'actualité (loi du 27 février 1912 modifiée le 14 juin 1938), en ce qui concerne la participation financière et technique des syndicats à la recherche des fraudes.

3° Dans le même sens la capacité reconnue au syndicalisme (loi du 21 mars 1884 modifiée 1920, loi du 5 août 1908), en vue de l'exercice de l'action civile susceptible d'obtenir des tribunaux de l'ordre judiciaire réparation du préjudice susdit,

4° La nécessité de donner plus de vigueur aux activités répressives de la fraude sur les vins et de concrétiser, sur le plan national dans le cadre des lois existantes et sur le plan professionnel, la poursuite des objectifs précédents.

5° (N.D.L.R. : M. Vidal a proposé l'adjonction de quelques passages du discours prononcé à Narbonne par M. G. Mollet).

Emet le vœu :

I. — Que la recherche et la répression de l'ensemble des infractions affectant l'équilibre de l'offre et de la demande du vin de consommation courante loyal et marchand (loi du 1er août 1905 et règlements dérivés, Code du vin, Code des impôts) soient intensifiées par la consolidation des services existants :

— Brigade des vins, placée sous la tutelle hiérarchique du Ministère de l'Agriculture avec maintien de la procédure d'agrément et de commissionnement des agents de contrôle, qui conditionne l'aide financière et technique du syndicalisme (loi du 27 février 1912, instructions ministérielles du 2 déc. 1912).

— Service contentieux, organisé actuellement à Narbonne, agissant sur mandat du Président de la Fédération et sous la tutelle du Comité émané du Conseil d'administration de la Fédération.

II. — Que cette orientation soit prise en pleine conscience de la liaison nécessaire des trois objectifs d'assainissement du produit, de la discipline de la circulation du vin, et de l'assainissement du vignoble ; le dernier des trois ne pouvant se réaliser que parallèlement aux deux autres.

MOTION N° 3.

LE RÉGIME DE L'ALCOOL

Constate qu'en dépit des demandes réitérées de la Viticulture unanime la mise en ordre des opérations de transferts privilégiés n'est pas encore réalisée et ce, pour le plus grand dommage de tous les intéressés.

Elle a le regret de constater qu'aucune modification n'a été apportée au décret du 9 août 1953, ce qui démontre la volonté du Gouvernement d'appliquer pour la campagne prochaine les prescriptions dudit décret que la Viticulture juge insupportables.

Quoique ayant elle-même signalé depuis longtemps les dangers que présentait la pratique d'opérations commerciales imposées au Service des Alcools, elle est stupéfaite d'apprendre que les lourdes conséquences de cette politique à courte vue place la Régie des alcools dans une situation critique, tant du point de vue technique que financier.

Qu'ainsi le système si laborieusement établi par la profession, depuis 35 ans, pour étayer harmonieusement les grandes productions agricoles françaises risque de s'effondrer.

La Fédération des Associations viticoles déclare fermement qu'elle condamne la poursuite de pareils errements.

Elle renouvelle les vives protestations qu'elle a élevées, lors de ses Congrès, contre le préjudice causé à la Viticulture par la promulgation du décret du 9 août 1953.

Elle déclare ne pouvoir continuer à subir les prescriptions de ce texte arbitraire à l'encontre d'une production qui a conscience de n'avoir jamais occasionné de préjudices au régime de l'alcool et lui avoir, au contraire, apporté un très large concours.

La Fédération des Associations viticoles demande instamment au Gouvernement le *règlement immédiat des alcools de transferts privilégiés.*

Elle informe le Gouvernement que ses ressortissants se refuseront à supporter tout assainissement quantitatif par la distillation si les alcools à provenir de cette distillation sont payés conformément aux dispositions du décret du 9 août 1953.

Soucieuse de voir établir sur des bases plus réalistes, conformes à l'intérêt national, le régime de l'alcool indispensable à l'agriculture et à l'économie française, elle suggère la mise à l'étude immédiate, par la profession et les Pouvoirs publics, des mesures nécessaires à redresser une situation gravement compromise, et demande au Gouvernement de provoquer les réunions qui s'imposent à cet effet.

MOTION N° 4.

ARRACHAGE VOLONTAIRE

Après avoir pris connaissance de la situation des règlements des dossiers d'arrachages volontaires de vigne effectués par l'Institut des Vins de consommation courante, se félicite de l'augmentation régulière du nombre des dossiers réglés depuis plusieurs mois.

Constate cependant que de très nombreux dossiers n'ont pu être réglés dans des délais qui auraient permis une reconversion plus rapide des terres, que de ce fait les effets de l'arrachage volontaire ont été très retardés.

Considérant que les formalités de constitution de dossier doivent être facilitées dans toute la mesure du possible.

Demande la prise en considération rapide par les Pouvoirs publics des propositions du dernier Conseil de l'Institut des vins de consommation courante tendant :

1° A dispenser le règlement des arrachages volontaires des formalités prévues par les articles 457 et 458 du Code civil.

2° A autoriser le paiement sans production de l'état des inscriptions hypothécaires de toute indemnité ne dépassant pas 500.000 francs.

Demande que le règlement des dossiers complets soit immédiat afin de ne pas compromettre la réalisation à temps des travaux de reconversion.

MOTION N° 5.

AIDE A L'EXPORTATION

Après avoir pris connaissance de l'évolution de l'exportation des vins de consommation courante et constaté l'importance prise par ce marché et son incidence sur la bonne tenue des cours.

Demande qu'une aide suffisante soit maintenue, compte tenu de la situation du marché intérieur et de la concurrence étrangère, afin que le versement des encouragements et des primes soit assuré régulièrement et rapidement pendant toute la campagne.

Demande que le système actuel soit refondu, en tenant compte des leçons de l'expérience, *étant bien entendu que le système de l'exportation compensatrice demeure condamné.*

MOTION N° 6.

DÉGATS CAUSÉS PAR LES GELÉES

Constatant la nécessité de donner aux viticulteurs, victimes de la gelée, la possibilité de procéder à l'arrachage des vignobles pour y établir de nouvelles cultures, dans des conditions au moins égales à celles qui sont accordées pour la reconstitution du vignoble.

Constatant que le texte de la loi du 8 août 1950 prévoit « la réparation des dégâts » résultant des calamités, expression générale qui englobe également la réparation par replantation et par reconversion.

Attire l'attention des Pouvoirs publics sur la possibilité et la nécessité de faire bénéficier des dispositions de la loi du 8 août 1950 et du décret d'avril 1955, les vignerons désireux de procéder à l'arrachage des vignes gelées et à leur remplacement par d'autres cultures.

MOTION N° 7.

LES DÉGATS CAUSÉS AU VIGNOBLE PAR LES GELÉES D'HIVER

Considérant l'ampleur des dégâts causés au vignoble par les gelées d'hiver et la situation difficile des viticulteurs sinistrés, tant pour perte de récolte que pour destruction du vignoble.

Considérant la nécessité de permettre aux régions traditionnellement viticoles de retrouver leur potentiel de production et de donner aux organismes coopératifs la possibilité de traverser un moment critique.

Demande que les dispositions du Livre V du Code Rural, relatives aux prêts aux calamités agricoles, soient modifiées de façon que :

— *Pour les pertes de récolte*, des prêts à moyen terme, d'une durée de dix ans, soient accordés automatiquement avec prise en charge de trois annuités par le Fonds de solidarité agricole, et

— *Pour les destructions de vignoble*, ces prêts soient accordés automatiquement, pour une durée de vingt ans, avec prise en charge de six annuités par ce même fonds.

Demande, en outre, que toutes mesures soient décidées pour aider les coopératives vinicoles, ayant des adhérents sinistrés, à couvrir leurs frais généraux en attendant que la production de leur sociétaire aient retrouvé le niveau normal.

MOTION N° 8.

CONTROLE DES PLANTATIONS

Demande à l'Institut des Vins de consommation courante l'exploitation immédiate du cadastre viticole dans les communes où il a été réalisé, notamment dans celles où il a été établi l'année dernière afin d'y détecter les plantations clandestines.

Il estime que, très facilement et rapidement, des opérations de contrôle, suivies de sanctions prouveraient à la fois la valeur du cadastre viticole et que leur effet psychologique arrêterait vraisemblablement la continuation des plantations clandestines qui devient un scandale au moment où des sommes importantes sont consacrées à l'arrachage volontaire.

MOTION N° 9.

CADASTRE VITICOLE

Après avoir pris connaissance des résultats des travaux déjà entrepris par l'Institut des Vins de consommation courante pour établir le cadastre viticole, prévu par l'article 23 et 39 du décret 53-977 du 30 septembre.

Enregistrant avec satisfaction la mise en route définitive des opérations, et constatant, d'autre part, l'intérêt des résultats locaux qui mettent en évidence des fraudes nombreuses en matière de plantations.

Demande que les crédits et les moyens soient mis à la disposition de l'Institut des Vins de consommation courante pour accélérer la réalisation du cadastre viticole.

Demande que les résultats des enquêtes sur le cadastre viticole soient exploités au fur et à mesure de la réalisation du cadastre dans chaque commune.

MOTION N° 10.

JUS DE RAISIN

Constate l'évolution favorable de la commercialisation des jus de raisins en France et à l'étranger.

Constate l'amélioration considérable de la qualité offerte aux consommateurs et des progrès techniques réalisés par la production industrielle et coopérative.

Estime que les conditions sont remplies pour qu'un marché important soit créé dans le cadre de la production viticole.

Demande que les investissements nécessaires à l'augmentation de cette production bénéficient de l'aide du Crédit agricole.

Demande que l'Institut technique du vin poursuive les recherches déjà entreprises pour l'amélioration de la qualité de cette production et son adaptation au goût du consommateur.

Demande que la production du jus de raisin bénéficie d'une aide comparable à celle qui existe pour l'exportation des vins de consommation courante, afin de favoriser le lancement de cette boisson et l'abaissement du prix de revient.

MOTION N° 11.

MODALITÉS DE FONCTIONNEMENT ET FINANCEMENT DU CONTROLE DES V.D.Q.S.

Après avoir étudié les multiples aspects éducatifs et répressifs sous lesquels se présente le problème du contrôle des V.D.Q.S., tant à la production que lors de leur commercialisation.

Confirme ses décisions d'Avignon, et notamment son désir de voir coopérer tous les agents de contrôle à l'œuvre qu'elle s'est assignée.

Approuve l'organisation des contrôles, telle qu'elle ressort des propositions faites par la Section des V.D.Q.S.

Et, après avoir délibéré sur l'organisation matérielle de ces contrôles, décide :

1° En ce qui concerne les départements métropolitains :

— De mettre à la disposition du Service de la Répression des fraudes une somme forfaitaire équivalente à un prélèvement de 0 fr. 35 par hecto-label délivré.

— De mettre à la disposition de l'Institut national des Appellations d'origine une somme égale, étant entendu que la Fédération nationale des V.D.Q.S. maintient sa demande d'obtention d'un titre de mouvement spécial, grâce auquel, dans l'avenir, les sommes nécessaires au financement du contrôle pourront être prélevées pour les V.D.Q.S. dans les mêmes conditions que les A. O. C.

— Exprime le vœu que l'Institut national des Appellations d'origine soutienne cette demande et assure plus spécialement les contrôles des conditions de production des V.D.Q.S.

2° En ce qui concerne les départements algériens, et tenant compte de leur situation particulière, de mettre à la disposition des services algériens une somme équivalente au 75 % du montant du prélèvement complémentaire de 2 fr. sur les V.D.Q.S. de ces départements, qui sera affectée au contrôle sur le territoire des départements algériens.

MOTION N° 12.

ETIQUETAGE DES V. D. Q. S.

Renouvelle la motion adoptée à l'unanimité par le Congrès d'Avignon en novembre 1955, motion relative à la suppression de la mention du degré sur les contenants dans lesquels les V.D.Q.S. sont mis en vente, et qui a été transmise aux Pouvoirs publics.

Elle charge le Bureau de la Fédération des Associations viticoles de faire aboutir cette disposition nouvelle avant l'ouverture de la prochaine campagne et escompte, à cet égard, l'appui le plus complet, tant de l'Institut national des Appellations d'origine que des administrations compétentes.

MOTION N° 13.

LABELS V. D. Q. S.
VIGNETTES ET NUMÉROS D'ORDRE

— Soucieuse de simplifier l'utilisation de la vignette V.D.Q.S., — signe matériel du label — dans toute la mesure où cette simplification est compatible avec la mise en valeur de l'effort qualitatif des producteurs de vins délimités de qualité supérieure et avec la réglementation en vigueur.

— Décide, à l'unanimité, dans un esprit libéral, de ratifier l'accord passé entre le Président de la Fédération des V.D.Q.S. et le Président de la Confédération nationale des vins et spiritueux et qui prévoit :

1° La généralisation de l'emploi du *fac-simili de la vignette*, reproduit sur les étiquettes en l'accompagnant d'un *numéro d'ordre désormais invariable*, mais *distinct pour chaque appellation* classée en V.D.Q.S. et présentée par un même « embouteilleur ».

Ce numéro d'ordre, attribué sur simple demande de l'intéressé, est délivré gratuitement par la Fédération nationale des V.D.Q.S.

sans limitation inférieure des volumes à embouteiller qu'il doit ainsi couvrir,

2° Le maintien de la *vignette numérotée, séparée* pour tous ceux qui, parmi les embouteilleurs, désirent apposer sur leurs bouteilles ce signe tangible du label.

Compte tenu des hausses actuelles, le prix des vignettes est porté, uniformément, *à 0 fr. 30 l'unité*, pour les usagers.

— Souligne que l'option ouverte à tous les embouteilleurs leur permet de choisir, suivant leur propre choix, l'un ou l'autre des deux systèmes dont le premier simplifie au maximum la formalité légale d'apposition de la vignette.

— Adopte également la formule de label numéroté uniformément qui, seule, devra être utilisée par tous les Syndicats de défense des vins délimités de qualité supérieure à partir de la prochaine campagne.

MOTION N° 14.

FISCALITÉ INDIRECTE SUR LES VINS A A. O. C.

Considérant :

1° Que l'institution pour les vins à A.O.C. d'un droit de circulation *ad valorem* en 1944, puis d'un droit de circulation double du tarif des vins de consommation courante ont entraîné un afflux de déclassement de ces vins qui, sans accroître les ressources du Trésor, a contribué à encombrer le marché des vins de consommation courante, pour le plus grand préjudice de l'assainissement du marché.

2° Que les prix de vente des vins à A.O.C. correspondent à des prix de revient extrêmement élevés pour lesquels la main-d'œuvre, le plus souvent de caractère familial, est le poste le plus important,

3° Qu'une taxation différentielle constituerait une pénalisation de la politique de qualité et compromettrait l'action entreprise dans ce sens par les producteurs.

4° Que l'instauration d'une taxe de luxe en France, sur les vins fins, serait un exemple désastreux vis-à-vis des pays importateurs qui, pour la plupart, ne sont que trop tentés de considérer nos vins comme des produits de luxe afin de leur imposer des taxes de plus en plus élevées.

Emet le vœu :

Que le Gouvernement ne retienne pas l'idée d'une fiscalité discriminatoire entre les diverses catégories de vins.

MOTION N° 15.

L'I.V.C.C. ET LE RÉGIME DES VINS A A.O.C.

Emet le vœu :

— Que toutes les fois où les activités de l'Institut des Vins de consommation courante auront une répercussion sur le régime des appellations contrôlée, cet organisme veuille bien :

1° Consulter les Syndicats viticoles intéressés comme y est tenu l'Institut national des appellations d'origine.

2° Tenir l'Institut national des Appellations d'origine au courant des mesures envisagées,

Et souhaite :

Qu'un *Comité de coordination restreint*, Institut des vins de consommation courante — Institut national des Appellations d'origine, soit constitué afin de maintenir la bonne entente qui doit exister entre deux organismes suivant au fond une politique viticole commune.

MOTION N° 16.

LES APPELLATIONS D'ORIGINE
ET LE FONDS DE GARANTIE MUTUELLE AGRICOLE

Considérant :

1° Que l'exportation des vins et eaux-de-vie à appellations d'origine contrôlées est en progression (32 milliards en 1955, dont 2,7 milliards seulement vers les Territoires de la France d'outre-mer), représentant 12,6 % de leur production et 20 % de leur production et 20 % de leur consommation intérieure.

2° Que 60 % des vins à A.O.C. de la consommation intérieure taxée sont vendus par les cafés, hôtels et restaurants, et constituent de ce fait un complément appréciable de l'attrait touristique de la France pour les visiteurs étrangers.

3° Que l'insuffisance de stocks de vins vieux, à la production et au commerce, ne permet pas d'élargir les débouchés et d'exporter des vins et eaux-de-vie sans autre concurrence de qualité dans le monde.

4° Que les traités commerciaux franco-allemands et franco-helvétiques accordent un volume croissant aux exportations de vins à appellations d'origine contrôlées.

5° Que les vins à A.O.C. ne bénéficient d'aucun financement spécial et que l'orientation de cette production n'a jamais fait appel à des mesures financières d'assainissement.

Emet le vœu :

Que le Fonds de Garantie mutuelle agricole examine, avant la prochaine récolte le dossier qui lui a été soumis par la Confédération nationale es prodducteurs de vins et eaux-de-vie, de vins à appellations d'origine contrôlées, tendant à :

1° Porter en cinq ans les stocks de vieillissement des vins et eaux-de-vie à appellation d'origine à un volume compatible avec les récoltes d'une part, avec les besoins de la consommation intérieure et de l'exportation d'autre part, en prenant en charge une partie des intérêts de prêts à moyen terme qui n'existent pas actuellement pour stocker les récoltes pendant plus d'un an.

2° Permettre d'obtenir des prêts d'investissement à taux d'intérêt réduit pour l'aménagement des caves et le renouvellement de la vaisselle vinaire en bois, sans laquelle il ne peut y avoir de vins et eaux-de-vie de haute qualité.

Motion n° 17.

CONTROLE DES DÉTAILLANTS

Considérant :

1° Que les articles 4 et 5 de la loi 617 du 8 novembre 1943, modifiée par la loi 253 du 2 juin 1944 sont en vigueur depuis le 2 août 1944.

2° Que ces dispositions n'ont jamais fait l'objet d'une opposition de la part des détaillants, formulée individuellement ou par la Fédération nationale de l'industrie hôtelière en leur nom.

3° Que le rapport 1685, distribué le 27 avril 1956, de M. Quinson, rapporteur de la Commission des boissons de l'Assemblée nationale, tend à constater la nullité des lois des 8 novembre 1943 et 2 juin 1944, pour empêcher que ne soit appliqué aux détaillants un registre des appellations d'origine.

4° Que l'application du décret du 22 août 1952 sur la tenue du registre d'entrées et des sorties des appellations d'origine par les détaillants a été l'objet de remises successives.

Emet le vœu :

1° Que restent applicables, dans les formes acceptées par les détaillants, les prescriptions déjà en vigueur des lois des 8 novembre 1943 et 2 juin 1944,

2° Qu'en aucun cas il ne saurait être question de remettre en cause des articles 4 et 5 de la loi 617 du 8 novembre 1943, modifiés par la loi 253 du 2 juin 1944,

3° Qu'une réglementation efficace soit appliquée aux détaillants qui reçoivent les vins, vins doux naturels et vins de liqueur à appellations d'origine en fûts.

MOTION N° 18.

SPÉCIALISATION DES BOUTEILLES RÉGIONALES

Considérant :

1° L'extension et les moyens mis en œuvre par la propagande en faveur des vins de consommation courante, dont la présentation tend à les faire confondre avec des vins à appellations d'origine.

2° Le danger que présentent ces actions pour les vins à appellations d'origine.

3° Le vœu adopté le 19 mars 1956 par la Chambre Syndicale parisienne du commerce de détail des vins et boissons à emporter, réunie en Assemblée générale, et approuvant sans réserves la motion adoptée par l'Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles en novembre 1955.

Demande :

Que tous les vins et eaux-de-vie, autres que ceux à appellations d'origine, ne puissent être vendus qu'en litres, multiples ou sous-multiples du litre.

MOTION N° 19.

FACTURE-CONGÉ

Rappelle que lors de son Assemblée générale, tenue à Bordeaux, le 2 juillet 1953, elle s'était élevée contre les modifications inattendues que l'institution de la facture-congé avait apporté clandestinement à la législation protectrice des appellations d'origine ; qu'elle avait réclamé, notamment, la suppression de la vignette mixte ainsi que le timbrage des factures-congés par machine à timbrer.

Considérant :

1° Les simplifications très importantes dont bénéficie le commerce grâce à la facture-congé.

2° Que de nombreux négociants ont abandonné les vignettes gommées pour utiliser des machines à timbrer.

Affirme solennellement que toute concession nouvelle aboutirait à la disparition pure et simple des garanties données par la législation sur les appellations d'origine.

Confirme son attachement aux titres de mouvement de couleurs différentes.

Emet le vœu :

Que le commerce des vins abandonne définitivement toute action en vue d'obtenir la généralisation de la vignette mixte,

faute de quoi les producteurs de vins et eaux-de-vie de vins à appellations d'origine contrôlées se verraient dans l'obligation de reconsidérer la position qu'ils ont prise lors de l'étude paritaire des conditions d'application de la facture-congé, et d'en demander la suppression pure et simple.

Motion n° 20.

REMPLACEMENT DES TITRES DE MOUVEMENT PAR DES CAPSULES ET VIGNETTES

Considérant le vœu adopté par le Congrès de la Confédération nationale des vins et spiritueux, des 11, 13 juin, sur les conséquences de l'article 414 du Code général des Impôts qui prévoit la substitution des titres du mouvement de toute nature par des capsules ou vignettes représentatives des droits indirects.

Constate avec satisfaction la parfaite unité de vue concernant cette réforme entre commerce de gros et viticulture.

Confirme la motion adoptée sur cette question par l'Assemblée générale d'Avignon en novembre 1955.

Et persiste à se déclarer opposée à tout commencement d'exécution de l'article 9 du décret-loi 486 du 30 avril 1955 complétant l'article 444 du Code général des Impôts.

Motion n° 21.

CÉPAGE CLAIRETTE VIN DOUX NATUREL

Considérant :

1° Que de nombreux producteurs exploitant des vignes des quatre cépages nobles admis pour l'élaboration de vins doux naturels revendiquent depuis longtemps le bénéfice d'une appellation Vin Doux Naturel pour laquelle ils n'ont pas d'antériorité.

2° Que le décret-loi du 30 juillet 1935 a donné compétence à l'Institut national des appellations d'origine pour instruire les demandes d'appellations d'origine contrôlées, et fixer notamment les conditions de production.

3° Que la proposition de loi 1033 de M. Vincent Badie tend à créer l'appellation d'origine « Clairette du Languedoc — Vin Doux Naturel », ce qui constitue la négation des principes en vigueur depuis 1935.

4° Qu'il y a contradiction formelle entre le principe d'un contingent, tel que le prévoit le rapport envisagé sur la proposition de loi 1033 de M. Badie, et celui de l'appellation d'origine contrôlée.

Rappelle :

Aux Pouvoirs publics que soit laissé à l'Institut national des Appellations d'origine, seul compétent pour résoudre de telles questions, le soin d'examiner la demande présentée par les producteurs de « Clairette du Languedoc ».

Et décide :

Que la résolution détaillée, adoptée par la Confédération nationale des Producteurs de vins et eaux-de-vie de vins à appellations d'origine contrôlées, dans son Assemblée générale tenue à Colmar, le 3 juillet 1956, sera transmise par cette Confédération à tous les Parlementaires représentant les régions productrices de vins et eaux-de-vie à appellations d'origine contrôlées.

MOTION N° 22.

ABAISSEMENT DES DROITS SUR L'ALCOOL
ÉGALITÉ AVEC LE RHUM

Considérant :

1° Qu'à la suite de la mise en application du décret du 11 juillet 1953, élevant de 55.000 à 71.000 francs les droits spécifiques sur l'alcool, et les autres augmentations qui ont suivi, portant le nouveau droit spécifique à 86.000 francs les nouveaux droits dépassent le niveau au-dessus duquel l'impôt se dévore lui-même.

2° Que cette affirmation est confirmée par les faits, puisque depuis cette date la consommation taxée de l'alcool n'a cessé de fléchir.

3° Que la réduction de la consommation est plus apparente que réelle parce qu'une consommation clandestine accrue s'est substituée à la consommation des alcools contrôlés.

4° Que le résultat est diamétralement opposé à celui escompté et cela au détriment de la santé publique, par suite de la circulation d'alcools nocifs produits sans surveillance ni contrôle.

Rappelle :

Que la consommation du rhum est six fois supérieure à celle des eaux-de-vie de Cognac et d'Armagnac.

Emet le vœu :

Que la fabrication et la consommation clandestines soient sévèrement surveillées et qu'à cet effet on envisage l'application de droits spécifiques normaux, plus faciles à admettre par les intéressés, alors que des droits spécifiques excessifs encouragent la fraude sous toutes ses formes.

Et demande :

1° Que le rhum soit soumis pour sa commercialisation aux mêmes obligations que les eaux-de-vie métropolitaines notamment dans l'égalité des droits fiscaux et la présentation des produits.

2° Que les eaux-de-vie et le rhum soient vendus obligatoirement en bouteilles.

Motion n° 23.

COGNAC HOLLANDAIS

Considérant :

1° Qu'après neuf années de démarches et d'instances judiciaires auprès des Pouvoirs publics néerlandais, la Cour de Cassation des Pays-Bas vient de décider que le traité de commerce franco-néerlandais de 1935, qui prévoit la protection réciproque des appellations d'origine dans les deux pays n'était pas applicable aux citoyens néerlandais, mais seulement aux deux Etats.

2° Qu'il en résulte l'impossibilité absolue d'empêcher la fabrication et la vente sous le nom de Cognac hollandais d'alcools rectifiés, colorés et aromatisés.

3° Qu'une telle décision, pour fondée qu'elle soit en droit, heurte le sens le plus élémentaire de l'équité, pour ne pas dire du sens commun.

4° Que le Gouvernement français a, pour sa part, depuis 1938 protégé d'une manière effective l'appellation d'origine « Fromage de Hollande ».

5° Qu'il existe cependant en France, en Gironde, une région productrice de lait et de fromage, et qui s'appelle depuis le XVII^me^ siècle « Polder de Hollande ».

6° Que la France agissant ainsi a montré sa bonne volonté et qu'il est plus que temps que la Hollande agisse de même, après s'être donné un délai de réflexion de 21 ans.

Emet le vœu :

1° Que des démarches diplomatiques soient entreprises d'urgence par le Ministère des Affaires Etrangères pour amener le Gouvernement néerlandais à donner une application pratique aux engagements qu'il a souscrits.

2° Que faute d'avoir satisfaction rapidement, le Gouvernement français cesse de protéger unilatéralement l'appellation d'origine « Fromage de Hollande ».

MOTION N° 24.

EXTENSION DU STATUT CHAMPENOIS AUX VINS MOUSSEUX A APPELLATIONS CONTROLÉES : CLAIRETTE DE DIE ET ST-PÉRAY

Considérant :

1° Que des abus intolérables constatés en Champagne avant le premier conflit mondial ont abouti à la loi du 20 mars 1934 interdisant la fabrication de vins mousseux ordinaires à l'intérieur des territoires compris dans la Champagne viticole délimitée par la loi du 27 juillet 1927;

2° Que le décret-loi du 14 juin 1938 a stipulé que les vins mousseux à appellation d'origine doivent être préparés par méthode champenoise uniquement à l'intérieur de l'aire géographique de l'appellation.

3° Que le Parlement, au cours de la deuxième législature de la deuxième législature de la IV^me^ République. a adopté la loi 1063 du 6 août 1955 interdisant la fabrication de vins mousseux autres que la Blanquette de Limoux et le Vin de Blanquette sur le territoire des communes dont la production bénéficie de ces appellations contrôlées.

4° Que l'Assemblée nationale et le Conseil de la République ont adopté, en 1955, une proposition de loi de l'Abbé Gau tendant à interdire la fabrication de vins mousseux autres que ceux de Clairette de Die à l'intérieur de l'aire délimitée des communes ayant droit à cette appellation contrôlée et à obliger, pour la fabrication des mousseux sans appellation produits dans cette aire délimitée, par les négociants bénéficiant d'une dérogation, à n'employer que les cépages Clairette et Muscat récoltés dans ce périmètre.

5° Que la Commission des Boissons de l'Assemblée nationale de la présente législature a déjà approuvé le rapport de M. Tourné sur la proposition de loi intéressant la Clairette de Die retour en première lecture. du Conseil de la République, reconnaissant ainsi que le Diois souffre d'abus plus graves que la Blanquette de Limoux par suite de l'usage de la cuve close pour la préparation de mousseux sans appellation dénommés « Clairette-Muscat ».

6° Que sous la présente législature la Commission des Boissons de l'Assemblée nationale a été saisie de deux propositions de loi 882 de M. Roucaute et 1592 de M. Paquet tendant à interdire la fabrication de vins mousseux sans appellation à l'intérieur de l'aire délimitée Saint-Péray.

7° Que lors de l'Assemblée générale d'Avignon, en novembre 1955, la Fédération des Associations viticoles avait affirmé qu'une partie du commerce de Saint-Péray préférait voir disparaître ce vignoble en régression constante plutôt que de renoncer à ses procédés déloyaux.

Emet le vœu :

1° Que le Parlement adopte définitivement la proposition de loi Gau intéressant la Clairette de Die dans la forme adoptée par le Conseil de la République dans sa séance du 25 oct. 1955.

2° Que le Parlement ne se déjuge pas en refusant d'étendre à l'aire délimitée de Saint-Péray, les dispositions qui ont été reconnues indispensables dans les régions de production de la Blanquette de Limoux et de la Clairette de Die.

Et demande :

Aux Associations viticoles d'alerter leurs parlementaires afin qu'ils se prononcent favorablement en faveur des propositions de loi de Clairette de Die et de Saint-Péray.

MOTION N° 25.

ORGANISATION DE LA SECTION « VINS » DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

Emet le vœu :

Que les stands du Concours général agricole ne soient attribués qu'aux personnes ayant déposé une déclaration de récolte de vins et que n'y soient exposés que les vins ayant fait l'objet de cette déclaration de récolte.

Et demande :

Que soient désormais écartées du Concours général agricole les « firmes » qui, par le jeu d'un sous-entrepôt chez un négociant, se présentent faussement aux visiteurs des foires et expositions comme négociant installés au vignoble.

—•—

En proclamant sa volonté de persévérer vers l'assainissement qualitatif du marché, ce Congrès a vraiment fait œuvre utile.

E. D.

Quelques aspects de la technologie du jus de raisin

A l'heure actuelle, une tendance favorable à l'orientation de l'économie viticole vers le jus de raisin en particulier, semble se dessiner. Il ne nous appartient pas d'analyser ici ce mouvement qui actualise la question du jus de raisin (1) ; qu'il soit pour nous simplement l'occasion d'attirer l'attention du viticulteur sur quelques aspects techniques du problème.

Notre propos n'est pas de mettre en parallèle les différents procédés d'élaboration (je renvoie pour cela le lecteur à l'article de M. le professeur Nègre paru dans le n° 20-21 du *Progrès Agricole et Viticole*, 1955, p. 288), mais de montrer en quels points la technologie du jus de raisin peut parfois différer de la technologie du vin déjà aux stades préliminaires du choix de la matière première et de sa cueillette ou de sa préparation.

LA MATIERE PREMIERE :

Les cépages donnant les meilleurs jus ne sont pas forcément ceux donnant les meilleurs vins

Comme dans l'industrie vinicole, le choix du cépage est évidemment la première question qui se pose à l'élaborateur de jus de raisin.

En effet, à l'inverse des jus nobles (d'agrumes, framboises, ananas...), les jus de raisin ont une personnalité qui dépend beaucoup plus de la variété que de l'espèce.

(1) Nous nous permettons cependant de dire que cette orientation nouvelle n'aura d'effets heureux que pour autant que le jus de raisin ne sera plus considéré, ainsi qu'il l'a été jusqu'ici, comme une des nombreuses soupapes de sûreté de la crise viticole mais au contraire comme une production clef de l'économie viticole.

Est-ce trop demender au jus de raisin, ou voir les choses en dehors de la réalité ?

Nous ne le pensons pas, en effet, les arguments des sceptiques contre le jus de raisin « mauvais et trop cher » ne sont plus valables à l'heure actuelle où il existe des techniques permettant de réaliser un jus de qualité à un prix abordable pour tous.

De plus, le moment est psychologiquement favorable à la création d'un vaste mouvement en faveur du jus de raisin. Songeons en effet à la campagne officielle en faveur des boissons hygiéniques et au courant d'opinion contre les boissons alcooliques.

Si nous n'associons pas étroitement le jus de raisin à ce courant, d'autres sauront en faire profiter leurs boissons « industrielles » désaltérantes certes mais aux propriétés diététiques et gustatives souvent contestables.

Ainsi chaque jus de raisin aura une personnalité propre souvent très différente d'un cépage à un autre.

Les viticulteurs, avec l'immense gamme dont ils disposent, se trouvent donc en présence d'infinies possibilités ; possibilités qu'il importe de bien définir pour chaque cépage.

Ce point a déjà fait l'objet d'un certain nombre de travaux : signalons en particulier ceux du Professeur Nègre et de ses collaborateurs Affre et Marichal, poursuivis pendant trois années consécutives (1943, 44, 45) sur une trentaine de cépages (vinifera et hybrides).

Cette étude a amené les auteurs à distinguer d'une part *les cépages susceptibles de donner des jus de consommation directe*, c'est-à-dire remplissant les qualités voulues de couleur, fruité, sapidité ; d'autre part, *les cépages susceptibles de donner des jus de coupage.*

Parmi ces derniers, certains ne présentant aucun caractère accusé sont susceptibles d'être additionnés de jus aromatiques de raisins ou autres fruits, *ce sont les jus supports* ; d'autres, au contraire, se distinguent par leur teneur élevée en sucres, acidité, couleur ou fruité, *ce sont les jus à caractères.*

Il est intéressant de signaler que le coupage permet d'améliorer non seulement un des constituants, mais même les deux.

Sans vouloir rentrer dans les détails (nous renvoyons pour celà le lecteur à la publication originale : « Pour une amélioration de l'industrie du jus de raisin. *Annales Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier*, t. XXVIII, fasc. I et II, juillet 1949), nous citerons :

Parmi les cépages pour jus de consommation directe :

les Viniferas : Pinot, Gamay, Carignan, Alicante-Bouschet, Aramon de coteau.

les Hybrides : Baco I, 5437 Sb, Othello, 3 c, 7120 c.

Parmi les jus supports :

l'Aramon de plaine, le Grand Noir de la Calmette, le Terret-Bournet.

Certains hybrides S.V. et Sb peuvent convenir également.

Parmi les jus à caractères :

Fruité : Muscat, Muscadelle.
Clinton, 5455 Sb (mais leur parfum n'est pas apprécié par tous).

Couleur : Alicante-Bouschet, Grand Noir...
5437, Baco I, Othello.

Teneur élevée en sucres : Muscat, Gamay.
19.367 Castel de la Reilh, Baco I...

Notons que divers traitements (macération à chaud ou en présence de SO^2) permettent de modifier très sensiblement la qualité des jus si bien qu'un jus support peut devenir un jus de consommation directe : augmentation de la couleur des jus peu colorés, augmentation des teneurs en matières pectiques, tannins et extrait, qualités organoleptiques parfois nettement améliorées.

De plus, les possibilités d'un même cépage sont étroitement liées au sol et au climat. Le cas des hybrides, dont les possibilités sont si différentes dans le Centre, le Midi ou l'Algérie, est particulièrement significatif à cet égard (2).

La liste de cépages, ébauchée par l'étude du Professeur Nègre, n'a donc qu'une valeur relative, chaque cépage devant être reétudié chaque fois en fonction de son habitat.

Il ne ressort pas moins de cette étude que ce ne sont pas forcément les cépages donnant les meilleurs vins qui donnent les meilleurs jus : certains vinifera tels que l'Alicante-Bouschet et l'Aramon et parfois même certains hybrides qui donnent des vins très médiocres sont cependant des cépages intéressants pour l'industrie du jus de raisin.

L'INDICE DE MATURITE DU RAISIN :

L'indice de maturité n'est pas forcément le même pour le vin et le jus de raisin

Il est bien connu que les qualités d'un vin dépendent en premier lieu du degré de maturité du raisin : teneur maxima en sucres et dans une certaine mesure, minima en acides organiques, donc un rapport S/A maximum (Il peut en être autrement en année exceptionnellement chaude ou dans le Midi de la France et en Algérie, l'excès de maturité du raisin peut alors donner des vins à acidité fixe insuffisante).

(2) Cette opposition qui existe parfois entre les possibilités de certains cépages, les Hybrides en particulier, suivant qu'on les destine à l'élaboration de jus de raisin ou de vin montre le danger qu'il y aurait à reconsidérer la politique d'assainissement viticole par la qualité (interdiction de certains cépages) à la lueur du travail que nous venons d'analyser ou d'autres travaux similaires.

Nous insistons bien, en tout cas, sur le fait que la destination technologique du cépage devrait être précisée.

Comme l'exprime le Professeur Negra il y a intérêt à diriger vers l'industrie des jus de fruits, les raisins peu susceptibles de donner de bons vins, mais il ne saurait être question dans le cadre d'une politique viticole bien conçue de protéger les cépages correspondants tant qu'une garantie parfaite, relative à leur mode d'utilisation ne serait pas acquise.

Cette donnée classique de l'Œnologie n'est plus valable, des essais l'ont montré dans le cas de la technologie du jus de raisin ou, tout au moins, doit être révisée ou adaptée à chaque cas particulier.

En effet, la haute teneur en sucres du jus de raisin — il est, parmi tous les jus de fruits, le plus riche en sucres (3) — lui confère un manque de fraîcheur qui le déprécie si elle n'est corrigée par une certaine acidité.

Le choix du rapport Sucre/Acidité donnant au jus l'équilibre organoleptique optimum est donc, après le choix du cépage, une des données les plus importantes de la technologie du jus de raisin.

Cette donnée est d'ailleurs difficile à définir car subjective : certains consommateurs, habitués aux boissons alcoolisées, aiment les jus peu sucrés, d'autres (les femmes et les enfants en particulier) préfèrent, au contraire, les jus sucrés) (4). Mais nous verrons plus loin qu'il est possible de concilier dans une certaine mesure le goût des uns et des autres.

Le choix du rapport S./A. dépend également de l'époque de consommation. Il est évident qu'en été les jus doivent avoir plus de fraîcheur, donc être moins sucrés ou plus acides qu'en hiver.

Le Professeur Nègre et ses collaborateurs (l. c.) ont cherché cependant à chiffrer l'optimum de ce rapport S./A. par des essais effectués sur différents jus préparés à partir d'un même moût par addition de glucose et lévulose et d'acides malique et tartrique ou de carbonate de calcium.

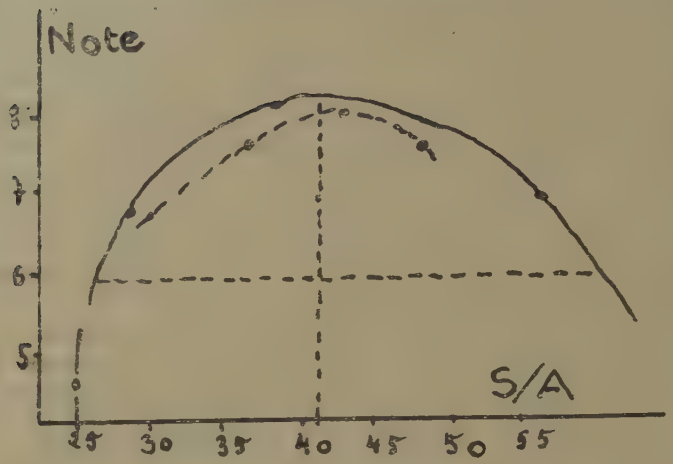
Les résultats consignés dans ce tableau

Cépages	Acidité sulfurique	Sucre g/l	S/A	Note de dégustation
Grand Noir.....	4,1	130	30	6,75
	—	155	36	7,5
	—	180	42	8,0
	—	205	48	7,6
5437 Sb.....	3,1	175	56	6,8
	4,7	—	38	8,1
	6,3	—	28	6,75
—	7,0	—	25	4,5

(3) Directement assimilables par l'organisme, ce qui lui confère une haute valeur énergétique et nutritive.

(4) Des essais de dégustation organisés avec des jurys d'hommes de femmes et d'enfants seraient, à cet égard, certainement très instructifs.

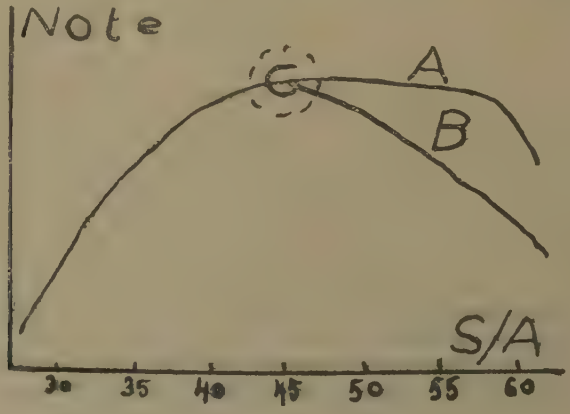
et traduits sur le graphique



montrent un optimum très net pour un rapport Sucre/Acidité = environ 40. Mais, ainsi que nous l'avons déjà dit, cette donnée étant fort subjective, les auteurs se sont efforcés de définir une zone de rapport S./A. susceptible de satisfaire le maximum de dégustateurs appréciant les jus de rapport S./A. élevé (courbe A) et le maximum de dégustateurs appréciant les jus de rapport S./A. plus faible (courbe B).

Si on combine ces deux courbes sur un même graphique on voit que ces deux catégories de dégustateurs s'accordent jusqu'au maximum 45-50 de la courbe.

On satisfaira dès lors le plus grand nombre de dégustateurs en considérant la zone C du graphique.



« *On s'attachera donc à offrir au consommateur des jus de raisin dont la richesse en sucres sera de l'ordre de 175 à 200 g/l et d'acidité (sulfurique) de l'ordre de 3,9 à 4,45, c'est-à-dire dont le rapport sera voisin de 45* ».

Les auteurs font remarquer que leurs dégustations ayant été faites en période froide de l'année, le rapport à envisager doit être vraisemblablement plus faible en période chaude où l'on recherche plus à se désaltérer qu'à accroître ses ressources en calories.

Si nous envisageons la question du point de vue du viticulteur qui doit récolter la matière première, ce dernier devra déterminer la date de la cueillette non plus comme pour la vinification, en fonction d'un rapport S./A. maximum, mais d'un rapport S./A. optimum.

En fait, du point de vue pratique, ces dates seront-elles très différentes ? Elles dépendront de l'année, du cépage et de la situation écologique de ce cépage. Si nous prenons comme exemple l'Aramon de plaine :

— en année de mauvaise maturation, ils auront un rapport S./A. très faible, autour de 20-25 (teneur en sucre 140 g/l, acidité 6 g/l).

Les dates de la vendange et de la cueillette pour les jus de raisin seront sensiblement les mêmes, c'est-à-dire la plus tardive possible. Le rapport S./A. optimum sera alors atteint, autant que faire se pourra, par des coupages appropriés avec des jus provenant de cépages donnant des jus riches en sucres.

— en année de bonne maturation, il n'est pas rare de récolter au moment de la vendange des jus d'Aramon ayant un rapport S./A. = 50 (sucres 200 g/l, acidité 4 g/l), *a fortiori*, les cépages à forte teneur en sucres et les vignobles méridionaux ou algériens (se reporter aux données analytiques publiées par Brémond sur les moûts de Vinifera et d'Hybrides en Algérie) particulièrement bien exposés donneront des jus dont les rapports S./A. seront beaucoup trop élevés.

Dans ces cas la récolte pour jus de raisin devra nettement devancer la vendange (5).

Ce décalage sera d'ailleurs très intéressant pour l'élaborateur de jus de raisin qui aura ainsi à sa disposition, des locaux, un matériel et des récipients de stockage considérablement moins pollués en levures qu'au moment de la vinification.

(5) Il ne faudrait cependant pas que la recherche d'un rapport S/A optimum par une cueillette trop précoce du raisin, concoure à l'obtention d'un jus n'ayant pas atteint l'optimum de ses autres qualités : nous pensons en particulier au parfum.

De plus, certains travaux ont montré l'existence dans le raisin, d'oxydases très préjudiciables à la qualité des jus qui disparaissent au cours de la maturation. Ce côté de la question n'est pas à négliger non plus.

CUEILLETTE DU RAISIN :

Eviter toutes pratiques favorisant le développement des levures

Il n'est pas inutile d'en dire quelques mots, car les pratiques traditionnelles de la vendange dans le Midi sont souvent à l'opposé de ce qu'elles devraient être en vue de l'élaboration de jus de raisin ; elles ont, en effet, pour conséquence un ensemencement massif des moûts en levures.

Au moment de la récolte, de nombreux microorganismes, les levures en particulier, souillent les raisins ; ces levures se multiplient très rapidement dès qu'elles se trouvent en présence du jus sucré provenant des baies éclatées lors de la cueillette ou du transport de la vendange, si bien qu'on assiste souvent à un début de fermentation dans les comportes et passetières où les raisins sont écrasés.

Si cette pollution permet en vinification un départ rapide de la fermentation, elle est évidemment à éviter au maximum en technologie du jus de raisin.

Il convient pour cela, d'une part d'éviter autant que possible le contact des levures avec du jus, donc *ne pas écraser les raisins* ; d'autre part, d'effectuer à l'arrivée, au chais de fabrication, un *lavage de la matière première* avant l'extraction du jus.

Cette opération aura de plus l'avantage d'éliminer une partie du fer (apporté par les particules ferreuses) et du cuivre, métaux plus néfastes encore qu'en Œnologie puisqu'ils ne sont pas partiellement précipités au cours de la fermentation.

Aux viticulteurs méridionaux, ces deux pratiques peuvent paraître un luxe ou tout au moins difficilement conciliable avec les coutumes locales. En fait, elles ne nécessiteraient qu'un petit effort d'adaptation parfaitement justifié par l'accroissement de qualité ou de sécurité (meilleure stabilisation au cours du stockage) qui en découlerait. La plupart des producteurs étrangers les considèrent d'ailleurs comme une nécessité.

PREPARATION ET CONSERVATION DES MUTES :

Dans le cas où l'élaboration du jus de raisin se fait à partir de concentrés, il est une technique très différente de la vinification et qui regarde tout particulièrement le viticulteur, c'est la préparation et la conservation des mutés. Question très importante, car la désulfitation, actuellement très au point, permet d'obtenir d'excellents jus à des prix très nettement inférieurs à ceux des jus obtenus par les méthodes classiques : pasteurisation, conservation par le froid, filtration...

Il est donc opportun de rappeler quelques notions fondamentales de cette technique :

— *La dose de SO^2 nécessaire au mutage.* — Elle n'a pas, dans certaines limites, d'influence nette sur la qualité du désulfité, cependant la désulfitation est d'autant plus longue que la quantité de SO^2 à éliminer est plus grande, on connaît d'autre part l'action corrosive du SO^2 sur le matériel vinaire avec les risques d'enrichissement du moût en métaux qu'il comporte (6), il y a donc intérêt à n'employer que la dose de SO^2 nécessaire.

Les travaux du Professeur Nègre et de ses collaborateurs (L. c.) ont montré que dans les conditions de leurs expériences, en été 120 mg. de SO^2 libre par litre et en hiver 70 mg. suffisent pour stabiliser un moût pendant une durée de six mois alors que la grande pratique croit nécessaire, dans nos régions méridionales, d'ajouter au moût plus de 1 g. de SO^2 par litre, ce qui lui assure environ 500 à 600 mg. de SO^2 libre par litre et d'effectuer de nouvelles additions souvent exagérées. En fait, les auteurs conseillent pour un moût muté au départ, à raison de 80 g/hl de SO^2 total (dose suffisante pour le stabiliser à 20-35°), de maintenir au moins 20 gr. de SO^2 libre par hl avant l'hiver, au moins 15 g. pendant l'hiver et d'ajouter de l'anhydride sulfureux au muté à la fin de l'hiver de façon qu'il contienne à ce moment 30 g. de SO^2 libre par hl s'il doit être conservé quelques temps.

— *Obtention et traitement rapide du moût* afin d'éviter toute activité des levures si légère soit-elle (d'où l'utilité des pratiques préconisées plus haut : ramassage du raisin sans l'écraser et lavage).

L'homogénéisation du moût, sans aération, doit être réalisée avec les plus grands soins sinon des départs de fermentation pourraient localement se produire et se propager ensuite de proche en proche dans toute la masse.

Le débourbage (élimination des bourbes et levures qu'elles contiennent) doit être rapide : 5 à 6 jours après le mutage ; le premier soutirage réalisé un mois après le débourbage, un deuxième à la fin de l'hiver.

Débourbage et soutirage se font à l'abri de l'air.

— • —

La technologie du jus de raisin est donc fort différente de celle du vin ; nous nous sommes efforcés d'en préciser les points

(6) Il existe à l'heure actuelle des laques et enduits qui permettent de réaliser une protection satisfaisante des récipients de stockage ; les tuyauteries métolliques pourraient également être avantageusement remplacées par des tuyauteries en chlorue de polyvinyl.

qui intéressent les viticulteurs, producteurs de la matière première, plus directement que les transformateurs coopératifs ou privés qui, eux, ont à leur charge d'élaborer le produit fini à partir de cette matière première.

Ces derniers ne pourront en tirer un produit de qualité que dans la mesure où les viticulteurs pourront mettre à leur disposition des raisins ou des mutés répondant à certaines normes. C'est pourquoi il était bon de préciser ces normes en attirant l'attention du viticulteur sur quelques points du problème du jus de raisin, beaucoup moins familier pour lui que celui de la vinification et combien différent.

R. CORDONNIER.

QUESTIONS DIVERSES

O.I.V. — VIII^me Congrès international de la Vigne et du Vin

SANTIAGO-DU-CHILI : 21 mars - 1^er avril

RAPPORT GENERAL
SUR LA SITUATION DE LA VITICULTURE DANS LE MONDE
ET LES
SUITES DONNEES AUX RESOLUTIONS DU COMITE DE L'O.I.V.

[SUITE]

2° *Statistique des superficies de vignes et de la production de vin en Europe, Afrique du Nord et Asie Mineure, pour les années 1955 et 1954,* dont il importe de souligner tout particulièrement :

— le fait que les superficies de vignes, en supposant que celles de la Bulgarie, de la Hongrie, de la Roumanie et de l'Union Soviétique n'ont pas varié, ont marqué une légère diminution, en s'élevant à :

— 8.044.520 hectares en 1955
au lieu de : — 8.108.908 hectares en 1954 (chiffre révisé)
— 8.168.326 hectares en 1953 —
— 7.330.426 hectares en 1952 —
— 7.475.196 hectares en 1951 —

soit une moyenne de :

— 7.825.475 hectares pour les cinq dernières années

au lieu de :

— 7.685.361 hectares pour les années 1954-1950 ;

— le fait que la production de vin a marqué une diminution de l'ordre de 2.398.550 due notamment à la production réduite de l'Algérie, de l'Espagne et du Portugal, en s'élevant à :

— 186.123.196 hectolitres en 1955
au lieu de : — 188.521.724 hectolitres en 1954 (chiffre révisé)
— 192.462.925 hectolitres en 1953 —
— 161.138.190 hectolitres en 1952 —
— 171.463.280 hectolitres en 1951 —

soit une moyenne de :

— 179.941.863 hectolitres pour ces cinq dernières années

au lieu de :

— 176.917.803 hectolitres pour les années 1954-1950.

Toutefois, il est à remarquer que, nonobstant la diminution tant des superficies cultivées que de la production de vin en *Europe, Afrique du Nord et Asie Mineure*, en 1955, la moyenne des cinq dernières années continue à marquer une sensible augmentation par rapport à la moyenne quinquennale indiquée dans notre précédent rapport.

III. — Suites données aux résolutions du Comité de l'O.I.V.

Le Comité de l'O.I.V., lors de sa XXXV^me^ Session plénière, à Berne en juille 1955, a renouvelé d'une façon pressante ses avertissements antérieurs concernant :

— la sélection des sols et des cépages ;
— la réduction des rendements excessifs ;
— la limitation et au besoin l'interdiction de plantations nouvelles ;
— la réduction des droits et taxes exagérés grevant le vin à la circulation, à la vente et à l'importation ;
— l'institution de la déclaration obligatoire des fraudes ;

et les a complété en recommandant :

— l'établissement du cadastre viticole ;
— l'établissement des statistiques viti-vinicoles sur des bases comparables, en coopération avec la F.A.O.

Le Comité a également invité les gouvernements intéressés à faire en sorte que les produits de la vigne soient compris dans les accords internationaux des pays participants, sous l'égide de l'O.E.C.E., au Comité interministériel de l'alimentation et de l'agriculture. D'autre part, ainsi que nous le verrons plus loin, la question a été également posée sur le plan international au sein de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agricultare. (FAO).

En ce qui concerne la recommandation concernant l'établissement par tous les pays des statistiques viti-vinicoles sur des bases comparables, cette question nécessitant un important travail, qui sera d'ailleurs entrepris par l'O.I.V. en collaboration avec la FAO, afin d'aboutir à une unification internationale des méthodes statistiques, a été inscrite à l'ordre du jour de la Session de Mendoza et fera l'objet d'une étude particulière.

Le texte de cette résolution a retenu dans son ensemble, l'attention des Gouvernements intéressés. Nous avons déjà indiqué dans nos précédents rapports les mesures prises en Allemagne, Autriche, Chili, France, Italie, Suisse, Tunisie et Turquie en conformité des décisions

adoptées par les précédents Congrès Internationaux de la Vigne et du Vin et le Comité de l'O.I.V., en vue d'orienter et de discipliner la production viti-vinicole.

Nous indiquons ci-après les nouvelles mesures qui nous ont été communiquées à l'occasion de la présente Session :

France. — Le Ministre de l'Agriculture nous a fait savoir qu'en conformité des vœux exprimés par l'O.I.V. et en application de la politique définie par le décret du 30 septembre 1953 relatif à l'orientation de la production viticole, le gouvernement français a poursuivi ses efforts en vue de l'assainissement tant qualitatif que quantitatif du marché du vin.

a) Limitation et au besoin interdiction des plantations nouvelles. — La législation française actuelle interdit les plantations nouvelles en dehors du remplacement de superficies antérieurement arrachées. Exception est faite :

— pour les plantations ou compléments de plantations devant assurer la consommation personnelle des récoltants à condition que la superficie totale ne soit pas supérieure à 25 ares, et pour des plantations destinées à la production de vins à appellation d'origine contrôlée sous réserve que soient exclusivement utilisés des cépages recommandés. Les autorisations sont accordées par arrêtés interministériels sur proposition de l'Institut des appellations d'origine et après avis de l'I.V.C.C.

Ces deux organismes examinent avec soin les demandes et ne retiennent que celles qui correspondent à des conditions strictement définies. C'est ainsi que les autorisations ne sont accordées qu'aux viticulteurs dont l'ensemble du vignoble à appellation contrôlée répond aux conditions d'encépagement fixé par les décrets de contrôle.

b) *Sélection des cépages.* — Le décret du 8 septembre 1955 relatif au classement des cépages a fixé par département la liste des cépages recommandés et autorisés. Ce texte va permettre une amélioration sensible de l'encépagement du vignoble. En effet seuls les cépages recommandés et autorisés pourront maintenant être plantés.

De plus lors du remplacement d'une vigne l'emploi des cépages recommandés permet la replantation d'une superficie équivalente. Un abattement de 30 % est effectué sur le droit de replantation lorsque des cépages autorisés sont utilisés.

c) *Réduction du vignoble.* — Ce décret a classé également les cépages selon leur productivité pour permettre l'application du décret du 23 novembre 1953 sur les arrachages volontaires indemnisés. Le montant de la prime variant suivant la productivité des cépages. Ceci afin de favoriser l'arrachage des vignes très productives.

L'institut des vins de consommation courante poursuit son action en vue de la réduction des surfaces en application du décret du 23 novembre sus mentionné. A la fin de l'année 1955 des demandes portant sur 60.000 ha avaient été déposées. L'Institut en poursuit l'examen aussi rapidement que possible et les arrachages déjà effectués atteignent 20.000 ha. et se poursuivent. Nombreux sont également les viticulteurs

qui ont cédé des droits de replantation qu'ils n'avaient pas encore utilisés. Ainsi les replantations seront moins importantes dans les prochaines années.

d) Cadastre viticole. — Le décret n° 53-977 du 30 septembre 1953 a chargé l'Institut des vins de consommation courante de l'élaboration du cadastre viticole.

Un arrêté du 23 novembre 1954 a fait obligation pour les viticulteurs d'établir des fiches d'exploitation et d'encépagement suivant un modèle annexe à l'arrrêté.

L'I.V.C.C. a ensuite procédé à divers essais dans une dizaine de communes des départements suivants : Vaucluse, Dordogne, Isère, Rhône.

Pour tenir compte des enseignements tirés des essais effectués et pour faciliter le dépouillement ultérieur de l'enquête les questionnaires ont été modifiés par arrêté du 29 novembre 1955. Enfin un arrêté du 30 novembre 1955 permet à l'I.V.C.C. de recruter les agents qui lui sont indispensables pour généraliser l'enquête. Ainsi le cadastre viticole va pouvoir être très activement poussé en 1956.

(à suivre).

Partie Officielle

Le mouvement des vins en Juin 1956

(en hl.)

		MÉTROPOLE	ALGÉRIE
I. *Quantités sorties des chais*			
Pendant le mois de Juin	(A.O.C.).	674.913	néant
	(V.C.C.).	3 631 037	906 482
Depuis le début de la campagne 1955-56		37.560 371	13 682.077
Dans la période correspondante 1954-55		33 596 846	16.365 356
II. *Consommation taxée*			
Pendant le mois de Juin	(A.O.C.).	387.327	néant
	(V.C.C.).	3 910 928	124.376
Depuis le début de la campagne 1955-56.		39. 81 973	1.064.515
Dans la période correspondante 1954-55.		38 664 733	906 474
III. *Stock commercial*			
Campagne en cours.....		12 486 739	2 191.539
Campagne précédente.....		11 279 038	2 440 979

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

F.E.N.A.V.I.N.O. — La Fédération Nationale de la Vigne Nouvelle, organise en Arles les 3, 4 et 5 août son Congrès National annuel.

Le vendredi 3 août sera plus spécialement consacré à la présentation de rapports viticoles, par MM. P. Marsais, R. Delfau, J. L. Vidal, E. Clair, P. Brossier, J. Long.

Pour tous renseignements, s'adresser au Syndicat des Vignerons des Bouches-du-Rhône, Maison de l'Agriculture, 6, Plan de la Cour à Arles. — Tél. 299.

— • —

Ecole d'Agriculture de Valabre par Gardanne. — A mi-chemin entre Aix et Marseille, dans un site très agréable fonctionne l'Ecole d'Agriculture de Valabre qui offre à tous, et spécialement aux futurs exploitants agricoles, un enseignement théorique et pratique complet réparti sur deux ans.

Le niveau d'entrée est du Certificat d'Etudes Primaires ou d'un examen équivalent.

Age minimum : 14 ans, 15 ans de préférence.

Les études sont sanctionnées par un diplôme des Ecoles d'Agriculture délivré par M. le Ministre de l'Agriculture.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. le Directeur de l'Ecole d'Agriculture de Valabre, par Gardane (Bouche-du-Rhône). Téléphone 5 à Gardanne.

— • —

Journées du Riz ; *Arles : 28 et 29 septembre 1956.* — Les Directions des Services Agricoles des Bouches-du-Rhône et du Gard et le Syndicat des Riziculteurs de France organiseront en 1956 les cinquièmes Journées du Riz.

Ces journées se dérouleront les 28 et 29 septembre 1956 à Arles.

Leur programme sera publié prochainement. Il comportera la présentation de rapports et d'études originales concernant les aspects techniques et économiques de la culture du riz. Les séances de travail seront complétées par diverses visites.

— • —

Ecole Supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers, *33, rue Rabelais, Angers (M. et L.).* — Fondée en 1898, l'Ecole a pour objet de former des agriculteurs d'avant-garde et des cadres supérieures d'organisations professionnelles privées. Le régime est d'externat (logements fournis par l'entremise de l'Ecole).

Conditions d'admission : Age minimum : 17 ans. Concours d'entrée qui suppose la formation secondaire achevée et une préparation normale d'un an (cours par correspondances avec stage agricole).

Durée des Etudes : Trois ans (cours théoriques, applications pratiques, stages).

Pour tout renseignement, s'adresser à M. le Directeur de l'E.S.A. ; 33, rue Rabelais, Angers.

—•—

BIBLIOGRAPHIE

Le Particulier. — Voici le numéro de juillet 1956 du *Particulier*. Vous y trouverez : *des renseignements précieux.*

Pour : Vérifier votre terme de juillet 1956 : Evaluer vos frais de voiture.

Des études complètes sur : Le remboursement forfaitaire des accidents d'automobile ; Les nouvelles modalités du régime du versement forfaitaire (B.N.C.) ; *La crise du personnel domestique ; La suppression du droit de Préemtion* des professionnels de l'Agriculture.

Ce numéro du *Particulier,* la documentation moderne des Chefs de famille, sera envoyé *gratuitement* à tout lecteur se recommandant de notre Journal, qui adressera son abonnement au *Particulier,* 21, Boulevard Montmartre, Paris (II^me^).

Un an : 10 numéros, 5 Guides, 5 Mementos : *800 francs.* — C.C.P. Paris 716-302. Tél. Ric 69-09.

—•—

L'Officiel des Marques. — L'édition du troisième trimestre donne les caractéristiques et prix des voitures, véhicules industriels, motocyclettes et tracteurs agricoles de 1.290 modèles neufs et de 2.280 modèles d'occasion de ces mêmes véhicules.

Envoi franco contre 150 frs en mandat ou timbres. L'Officiel des Marques, 23, rue Truffaut, Paris (17^me^).

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Lézignan-Corbières (19) : insuf. d'aff., pas de cote. — Narbonne (19) : V.C.C. 9 à 9°5 : 340 à 335 ; 10 à 10°5 : 325 à 320 ; 11 à 12° : 315 à 310. Corbières : 11 à 12° : 325 à 320 ; 12°5 à 13 : 325 à 330. Minervois : 11 à 12° : 315 à 320. Alcools : pas d'aff., pas de cote.

Gard. — Nîmes (23) : insuf. d'aff., pas de cote.

Hérault. — Béziers (20) : insuf. d'aff., pas de cote. — Montpellier (24) : insuf. d'aff., pas de cote. — Sète (18) : Vins de pays : insuf. d'aff., pas de cote. Vins d'Algérie : insuf. d'aff., pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (21) : insuf. d'aff., pas de cote.

Seine-Inférieure. — Rouen (23) : Vins d'Algérie au débarquement : 11° : 430 à 460 ; 12° : 430 à 460 ; 13° : 440 à 470.

Var. — Brignoles (23) : insuf. d'aff., pas de cote.

Vaucluse. — Avignon (23) : Rouges ordinaires : 9°5 à 10 : insuf. d'aff., pas de cote ; 11 à 12° : 320 à 330. V.D.Q.S. Rouges : 350 à 380. Côtes-du-Rhône : 540 à 550.

ALGÉRIE. — Alger (20) et Oran (20) : insuf. d'aff., pas de cote.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. -- SEMAINE DU 15 JUILLET AU 21 JUILLET 1956

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	23	13	6	20	13	10	21	13	P	21	11	—	21	13	3	18	11	12	15	13	3
ANGERS	22	13	6	20	13	12	20	13	7	20	12	—	23	13	8	18	12	7	15	13	20
COGNAC	22	14	8	21	15	18	20	12	2	23	15	12	20	14	17	19	12	5	20	14	7
BORDEAUX	21	14	16	20	13	26	21	11	5	24	16	14	21	14	22	19	14	41	29	14	3
TOURS	23	13	2	20	12	15	17	13	14	21	12	P	23	12	16	20	13	14	20	10	2
NEVERS	22	13	3	21	13	2	19	14	P	21	10	—	22	13	5	21	12	11	19	13	8
AGEN	24	14	4	23	15		25	8	—	27	16	3	25	14	7	21	14	5	20	14	4
CLERMONT-FERRAND	22	12	2	21	13	P	18	11	6	22	12	P	23	14	25	21	13	2	22	12	4
[illegible]NTELIMAR	26	13	3	26	11	P	27	11	—	26	11	—	29	17	2	27	14	P	26	12	—
TOULOUSE	24	15	9	23	13	P	24	11	—	27	15	—	24	15	12	22	12	P	23	12	—
CARCASSONNE	24	14	9	24	15	P	24	13	—	26	17	—	25	16	P	22	11	21	24	15	9
PERPIGNAN	25	16	—	25	18	P	25	15	—	25	18	—	28	17	—	24	17	—	24	17	—
MONTPELLIER	26	16	P	24	15	1	26	14	—	25	14	—	24	16	—	26	14	2	26	16	—
REIMS	21	13	6	21	11	6	18	12	P	22	14		25	13	5	26	10	22	19	10	—
STRASBOURG	22	13	9	24	14	P	20	14	8	22	11	15	26	16	—	19	13	4	19	13	3
DIJON	23	11	P	22	12	5	18	14	2	22	10	—	23	14	7	19	12	3	18	12	5
LYON	21	12	4	23	15	10	21	15	6	23	12	—	27	16	14	23	15	5	23	15	P
GRENOBLE	21	11	6	23	12	18	22	11	P	23	11	—	30	17	1	20	13	6	23	12	3
MARSEILLE	25	15	—	26	18	—	25	18	—	27	15	—	28	16	—	27	17	—	25	17	—
NICE	24	16	—	27	17	—	33	17	—	25	16	—	25	17	—	25	16	—	31	16	—
AJACCIO	25	15	—	25	13	—	27	12	—	26	12		28	16	—	29	17	—	27	12	—
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

BIBLIOGRAPHIE

VIENT DE PARAITRE

CEPAGES ET VIGNOBLES DE FRANCE, par P. GALET, chef de travaux de viticulture, Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

TOME I. — *Les Vignes Américaines.*

Cet ouvrage comprend, après des généralités et un vocabulaire ampélographique, la description, la classification et l'étude culturale des vignes américaines.

Le chapitre IV étudie les principales espèces américaines utilisées en Europe.

Le chapitre V est consacré aux monographies de tous les porte-greffes connus et employés dans le monde. Une partie est spécialement réservée au choix du porte-greffe en fonction des facteurs limitants (calcaire, sécheresse, sel, vigueur, cycle végétatif, etc...).

Le chapitre VI fournit tous les renseignements concernant les Hybrides Producteurs directs, classés par hybrideurs (Baco, Burdin, Castel, Couderc, Seibel, Ravat, Landot, Oberlin, Seyve-Villard, Galibert-Coulondre...), avec étude spéciale des aptitudes des variétés recommandées et autorisées.

Format : in-octavo carré, sur papier surglacé blanc. Environ 670 pages.

TOME II. — *Cépages de cuve et de table.*

Les cépages sont décrits dans le cadre départemental, avec toutes les statistiques de production (1788-1955), ainsi que les déclarations par cru des Appellations d'Origine contrôlées et les appellations simples accompagnées d'un résumé sur les décrets de contrôle actuellement en vigueur.

De nombreux tableaux sur les récoltes françaises, sur la consommation du vin, sur les exportations, les cépages interdits accompagnent cette étude.

Enfin, dans la dernière partie de l'ouvrage, les raisins de table et les obtentions étrangères sont étudiés en détail.

Les deux tomes sont abondamment illustrés, avec de nombreux tableaux et graphiques.

Les commandes pour le tome I sont reçues chez l'auteur : Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, au prix de 1.400 fr. ou par envoi recommandé franco, 1.500 fr. C. C. Postal : Galet. Montpellier 503-35

Contre le MILDIOU de la vigne **un progrès important**

DITHACUIVRE

(Zinèbe et Cuivre associés)

★ **Plus facile d'emploi**
★ **Plus efficace**
★ **Moins cher**

LE FLY-TOX - *2, rue des Noëls — Gennevilliers (Seine)*

82

ATELIERS P. ESTEBAN & FILS

Spécialité de **PASTIÈRES et TOMBEREAUX de VENDANGE**
COMPORTES tout acier (grands et petits modèles)
CONSTRUCTION de **CHARRETTES MÉTALLIQUES** MONTÉES sur PNEUS AGRAIRES
SOUDURE AUTOGÈNE et SOUDURE ÉLECTRIQUE pour tous métaux
RÉPARATIONS de CHAUDIÈRES et de CHASSIS tous modèles
TOUS TRAVAUX DE **TOLERIE**
13, Bld Vieussens, **MONTPELLIER,** Tél.: 72 44-46
LES SEULS REPARATEURS DE LA REGION D'APPAREILS A CONCENTRER

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

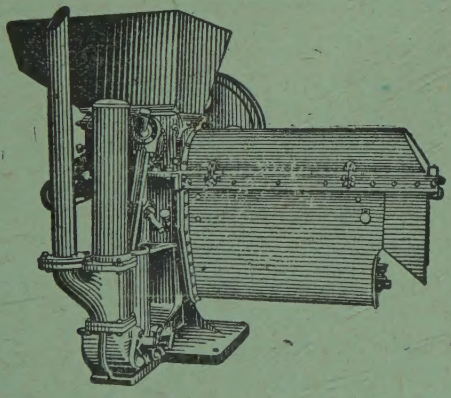
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves

Agence à

Béziers
Alger
Oran
Tunis

Buenos-Ayres
Santiago
Le Cap
etc..



Foulograppe "COQ" permettant à volonté l'égrappage et le non égrappage

Envoi gratuit de tous catalogues renseignements et devis

Depuis plus d'un siècle...

au service de l'Agriculture

SCHLŒSING

175, Rue Paradis
MARSEILLE

USINES A : MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX BASSENS

SCHLOCUIVRE
CUPROSTÉATITE
SOUFRE MAJOR
SOUPOR
SCHLOSOUFRE
BOUILLIE SCHLŒSING

•

Toute la gamme des
INSECTICIDES

•

ENGRAIS COMPOSÉS
SUPERPHOSPHATES D'OS
SUPER AZOTÉ ORGANIQUE
SUPER [illegible]AUX

•

USINES SCHLŒSING FRÈRES & CIE — TÉL. DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.